



Solução BASF para o Cultivo da Uva



ASSINATURAS

EXPEDIENTE

FALE CONOSCO

PUBLICIDADE

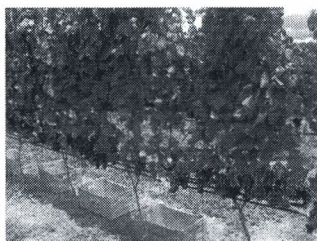
SOBRE NÓS

EDIÇÕES

EBTÉXIL

Características dos vinhos finos de altitude elaborados em Morro do Chapéu, Chapada Diamantina, Bahia

Publicado 104 dias atrás - Artigo Técnico - Não foram feitos comentários



Variedades tintas foram colhidas em janeiro e início de fevereiro.

A elaboração de vinhos finos no Brasil é muito recente. Pelo fato do país apresentar dimensões continentais, a diversidade de climas e solos possibilita a implantação de vinhedos em condições muito variadas, como vem ocorrendo na Campanha Gaúcha, regiões de altitude de Santa Catarina, no sul de Minas Gerais e, mais recentemente, na Chapada Diamantina, em Morro do Chapéu-BA. Esta região está localizada em altitude de aproximadamente 1.100 m, cujas características climáticas se aproximam daquelas regiões de clima temperado, sem temperaturas muito elevadas, nem tampouco muito baixas, com amplitude térmica importante durante praticamente o ano todo.

Através de uma parceria firmada entre a Associação dos Criadores e Produtores de Morro do Chapéu, Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Reforma Agrária, Pesca e Aquicultura-Seagri-BA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-Embrapa, Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola S.A.-EBDA e Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária da Prefeitura de Morro do Chapéu, foi elaborado um projeto de implantação de 10 variedades de videiras *Vitis vinifera* em Morro do Chapéu, no intuito de avaliar a adaptação e o potencial enológico das uvas para a elaboração de vinhos finos. As primeiras videiras foram implantadas em janeiro/fevereiro de 2011, com a introdução das variedades Sauvignon Blanc, Chardonnay, Muscat Petit Grain, Syrah, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Para estas variedades, foram realizadas as podas de formação, em agosto de 2011, e de produção, em abril de 2012.



Da esquerda para a direita: Paulo Carneiro (ex-Secretário de Agricultura de Morro do Chapéu), Cleová Barreto (Prefeito de Morro do Chapéu), Odilésio Gomes (Presidente da Associação dos Produtores), Giuliano (Embrapa), Flávio Durante (enólogo da Miolo/Terranova), Jairo (Vaz-Seagri-BA) e Osvaldo Barbosa (técnico do projeto).

As primeiras uvas destas variedades foram colhidas em setembro de 2012, cujos vinhos foram elaborados em escala experimental, na Embrapa em Petrolina-PE e na Vinícola Ouro Verde, em Casa Nova-BA.

Características dos vinhos ...
2013 SP-PP-00826



CPATSA-50472-1

Search



ACOMPANHE
NA INTEGRA
A NOVA EDIÇÃO
DO JORNAL
A VINDIMA

Categorias

Folha Técnica
Agenda
História do Vinho
Notas da Vitivinicultura
Marketing
Artigo Técnico
O Mundo da Uva e do Vinho
Personagens da Vitivinicultura
Agricultura & Negócios
Legislação
Agricultura Familiar

Posts Recentes

Avaliação Nacional de Vinhos 2013
ABE realiza estudo para definir perfil do enólogo brasileiro
Mario Olivo Giordano – Um cidadão honorário do vinho
Plano Safra amplia recursos para a agricultura familiar
Itália promove vinhos tintos do Piemonte e o prosecco do Vêneto

Previsão do tempo

Um segundo plantio de outras quatro variedades foi realizado em setembro de 2011, sendo que a primeira *A Vindima 2013. Todos os direitos reservados.* poda de formação foi realizada em abril de 2012, e a poda de produção em agosto de 2012. A colheita das uvas das variedades Cabernet Franc, Merlot noir, Malbec e Pinot noir, estava prevista para os meses de janeiro e fevereiro de 2013, mas devido às chuvas em excesso, somente foram colhidas uvas de Malbec e Cabernet Franc, cujos vinhos estão sendo elaborados na Embrapa.

As dez variedades de videiras estão implantadas em uma área de aproximadamente 1,3 hectares. As plantas estão sendo conduzidas em espaldeira, podadas e formadas em duplo cordão esporonado, totalizando seis esporões e doze ramos por planta, com uso de irrigação por gotejamento. A partir dos vinhos elaborados, foram realizadas as análises químicas e sensoriais, tendo sido caracterizados os produtos experimentais de cada variedade, conforme descritos a seguir.

Branco

Sauvignon Blanc

As plantas se desenvolveram muito bem, foram eliminados cachos em excesso, deixando-se somente um por ramo, tendo sido obtidos, em média, 12 cachos por planta, com peso total médio de 1,2 quilos por planta. Os vinhos Sauvignon Blanc elaborados apresentam tipicidades muito interessantes, muito diferentes dos vinhos elaborados no pólo Petrolina-Juazeiro, no Vale do Submédio São Francisco, a partir desta mesma variedade. Mesmo sendo a primeira colheita das uvas, cujas plantas estão ainda muito jovens e em fase de formação e desenvolvimento, é possível prever que os futuros vinhos comerciais Sauvignon Blanc da Chapada poderão apresentar excelentes qualidades. As principais características dos vinhos foram apresentar baixo pH e teor alcoólico de 14,5°GL, cujas características sensoriais foram coloração amarelo-palha, com reflexos esverdeados, notas olfativas típicas da variedade, frutadas, florais, com excelente estrutura gustativa, final refrescante e boa persistência aromática. Desta forma, a variedade Sauvignon Blanc parece apresentar boa adaptação às condições edafo-climáticas da Chapada Diamantina, podendo originar vinhos com alta qualidade e tipicidade. Novas avaliações serão realizadas, antes da divulgação e recomendação desta e das outras variedades para os produtores interessados.

Muscat Petit Grain

Como a Sauvignon blanc, as plantas de Muscat se desenvolveram muito bem, a produção foi excelente, tendo sido obtidos também 12 cachos por planta, após a eliminação de alguns, com peso total médio de 1,9 Kg.planta-1. Os vinhos elaborados desta variedade, neste primeiro momento, foram tranquilos e secos, cujas características analíticas principais apresentaram pH de 3,7 e teor alcoólico de 15,0. Os vinhos apresentaram notas típicas, com aromas finos e elegantes, notas florais e frutadas, que fazem com que se possa prever um futuro promissor para esta variedade na região. Serão também elaborados vinhos espumantes moscatéis, bem como vinhos licorosos, a partir das uvas desta variedade.

Chardonnay

As plantas se desenvolveram lentamente, com pouca área foliar, normal para esta variedade, tendo sido conseguidos em média sete cachos por planta, com peso médio de 0,38 Kg.planta. Foram elaborados vinhos tranquilos e secos desta variedade, nesta primeira colheita, cujas características analíticas serão determinadas ainda, pois os vinhos, que fizeram fermentação alcoólica e malolática, acabam de ser engarrafados. Como características sensoriais, apresentam coloração amarelo intenso, com notas frutadas e florais, estruturados, com bom potencial para serem envelhecidos em carvalho. Mesmo as plantas terem apresentado desenvolvimento lento, a expectativa é grande com o plantio comercial desta variedade, pelo fato das plantas terem produzido, com alta concentração de açúcar e de acidez, e os vinhos com boa tipicidade.

Na próxima colheita, a partir das uvas Chardonnay, deverão ser elaborados também espumantes pelo método tradicional ou champenoise, em misturas com uvas Pinot noir.

Tinto

Syrah

As plantas se desenvolveram muito bem, foram eliminados cachos em excesso, deixando-se somente um por ramo, tendo sido obtidos, também 12 cachos por planta, com peso total médio de 2,1 Kg.planta-1. Os vinhos elaborados a partir da Syrah apresentaram características analíticas e sensoriais muito interessantes. O pH foi de 3,55, acidez total 5,6 g.L-1 de ácido tartárico, teor alcoólico de 13,2°GL, 1,18 g.L-1 de antocianinas totais e 72 de índice de polifenóis totais-IPT. Na avaliação sensorial, os vinhos apresentaram excelente coloração vermelho-rubi-violeta, aromas de frutos vermelhos e negros frescos, pimenta, boa estrutura tânica, com frescor e boa persistência. Esta primeira avaliação faz com que esta variedade apresente excelente potencial para a região, podendo dar origem a vinhos tintos típicos e com grande

Links úteis



		6°	
Nova Prata - RS			CPTEC
16/07/2013		11° 0°	Predomínio de Sol
São Marcos - RS			CPTEC
16/07/2013		14° 6°	Predomínio de Sol
Veranópolis - RS			CPTEC
16/07/2013		11° 0°	Predomínio de Sol

potencial de envelhecimento.

Cabernet Sauvignon

A variedade Cabernet Sauvignon apresentou desenvolvimento lento, estando ainda em formação, com a produção média de oito cachos por planta, com peso médio de 0,56 Kg.planta-1.

Os vinhos apresentam potencial, mas nesta primeira safra, a qualidade ficou um pouco comprometida, pelo fato das uvas terem sido colhidas antes do período ideal, pelo ataque intenso de pássaros. Na parte analítica, o pH foi de 3,6 e o teor alcoólico de 12,2. Os vinhos apresentaram boa coloração, vermelho intenso, com notas olfativas vegetais, estrutura gustativa mais ácida, sendo necessárias novas avaliações nas próximas safras.

Petit Verdot

A variedade Petit Verdot se desenvolveu bem, produziu em média cinco cachos por planta, com peso de 0,47 Kg por planta. Esta variedade poderá ser usada para cortes na região, cujas características analíticas foram: 3,60 de p e teor alcoólico de 13,3°GL. De maneira geral, os primeiros resultados com a produção de uvas das videiras e as características enológicas dos vinhos, são promissores. Pode-se dizer que as condições de clima e solo da Chapada Diamantina, em Morro do Chapéu-BA, poderão permitir a elaboração de vinhos comerciais de alta gama, podendo apresentar qualidades e tipicidades únicas, ajudando o Brasil a ser referenciado como um país vitivinícola, com vinhos de excelência, e que apresenta uma larga diversidade de produtos, com diferentes identidades regionais. Os consumidores sairão ganhando, pois poderão ter acesso a vinhos típicos de diferentes regiões do país.

**Colaboraram: Jairo Vaz, Seagrí-BA, e Odilésio Gomes, presidente da Associação dos Criadores e Produtores de Morro do Chapéu*

Por Giuliano Elias Pereira – Pesquisador da Embrapa Semiárido

Foto: Divulgação

Deixe uma resposta

O seu endereço de email não será publicado Campos obrigatórios são marcados *

<input type="text"/>	Name *
<input type="text"/>	E-mail *
<input type="text"/>	Website

Publicar comentário